

HÅNDBRYG.DK

BEERCalc**Landly Amerikansk Brown Ale 1**

Style: Amerikansk Brown Ale

Brewer: Thomas Nørgaard

Statistics

Volume:	23 liters
OG:	1060
FG:	
Alcohol:	5.9 % by vol.
Colour:	17 EBC (Amber)
Bitterness:	46 IBU
BU/GU:	0.76

Fermentables

Pale Malt 7 EBC	5000 grammes
Cara-hell 25 EBC	500 grammes
Cane Sugar (light)	250 grammes
Biscuit Malt 50 EBC	330 grammes

Mash schedule: 68 degrees for 90 minutes, 75 degrees for 15 minutes.

Hops

Perle 8.2% alpha	50 grammes	60 minutes
Saaz 3.5% alpha	30 grammes	30 minutes
Saaz 3.5% alpha	29 grammes	15 minutes

Fermentation

Yeast: Safale US-05
Fermented at 20 degrees C for 7 days.
Fermented at 20 degrees C for 7 days.
Lagered at 10 degrees C for 30 days.

Comments:

15g Irish moss koger med de sidste 15 min.

brygdag: 03.07.10 (Bryg 18)

09:15 Tændt gryden. Opvarmning af 21L begyndt.

10:00 73 grader nået. Malten tilsat. slut temp. ca. 70. 2 grader for meget

12:15 27L urt tappet.

14:30 Køling begyndt.

15:00 Gær tilsat. OG 1058, min effektivitet var lav denne gang.

10.07.2010

Gæring er stoppet helt, bliver nok nødt til at flaske den før tid.

Det har været meget varmt i vejret og derfor har den gæret hurtigere end planlagt.

17.07.2010

Viser allerede gode tegn. Ikke så meget bitterhed som forventet, men en god afrundet smag med tydelig Saaz smag.